



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gâteau au yaourt marbré aux noix et marmelade d'orange .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 personnes :

- 110 g de poudre de noix fraîches
- 50 g de marmelade d'orange amère
- $\frac{3}{4}$ pot d'huile
- 1 pot $\frac{1}{2}$ de sucre en poudre
- 1 pot de yaourt nature (125ml)
- 1 sachet de levure chimique
- 3 gros œufs
- 3 pots de farine tamisée
- Arômes orange et amandes amères

- Casser, nettoyer et mixer les noix, dans un saladier verser le contenu du yaourt nature
- Se servir du pot utilisé et nettoyé comme mesure pour les pots d'après
- Rajouter 1 pot et $\frac{1}{2}$ de sucre, bien mélanger
- Rajouter 3 pots de farine tamisée, en mélangeant entre chaque pot
- Rajouter $\frac{3}{4}$ de pot d'huile puis les jaunes d'œufs un par un, bien mélanger
- Saupoudrer de levure chimique, bien mélanger
- Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation
- Diviser la pâte en deux, rajouter dans une la poudre de noix, dans l'autre la marmelade
- Mettre du papier sulfurisé dans un moule à cake et alterner les couches
- Enfourner à four préchauffé pour 60 minutes de cuisson th. 6

Conseils : À la fin de la cuisson, sortir le gâteau du four, sinon il continue de cuire



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs